



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 2020



MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

VIGNOBLE

Selon le secteur, les vins produits auront un profil différent : côté Santenay (terre plus argileuse et profonde), ou côté Puligny-Montrachet (terre légère et caillouteuse). Cette cuvée est produite à partir de nos propres vignes (Houillères et Pierres), mais aussi d'achat de vendanges fraîches sur les terroirs des Charrières, Les Blanchots Dessous, Les Benoites, Les Mazures-et-Voillenots.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 77,29 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100% raisins entiers
Collage : Oui
Filtration : Oui (Kieselgur)

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)
13,20% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin riche et puissant d'une remarquable persistance, dominé au nez par des arômes d'acacia, d'épices douces et des fruits murs à chair blanche.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les volailles et le veau en sauce.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2022-2028

Olivier Leflaive

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com